



Feelgood Bakery

bager uden korn

Luftige Fødselsdagsboller ca. 12 stk.

Du skal bruge:

400 - 450 g Feelgood Bakery Allround Melmix
3½ dl mælk
50 g smeltet smør
50 g gær
1 stort æg
1 tsk salt
3 spsk sukker
1½ tsk kardemomme
1 æg til at pensle med

Sådan gør du:

Lun mælken i en gryde.

Hæld over i en røreskål og opløs gæren heri.

Tilsæt smør og æg og pisk det sammen.

Tilsæt de tørre ingredienser og ælt dejen igennem. Dejen skal være forholdsvis blød.

Med lunkent vand på hænderne formes dejen til 12 boller.

Hæves på et lunt sted i ca. en halv time.

Pensl bollerne med æg og bag dem i en foropvarmet ovn på 200 grader i 12 – 15 minutter.

Køles af på bagerist

Feelgood Bakery's Allround Melmix, 500 g

Ingredienser: Sorghummel, hvid risemel, tapioca, kartoffelstivelse, xanthangummi, psylliumskaller

Besøg vores website, www.feelgoodbakery.dk, og følg os på Facebook og Instagram (thefeelgoodbakery) og få gode tips og ideer til at bage uden hvede og gluten.

Alle opskrifter tilhører ophavsretligt Feelgood Bakery IVS med mindre andet er nævnt. Opskrifterne må ikke kopieres, sælges, distribueres eller på anden måde gengives uden tilladelse fra Feelgood Bakery IVS.